



The Kingdom of Thailand  
Ministry of Commerce  
Department of Intellectual Property

**Certificate**

The attached documents are exact copies of the Thai Patent application described on the following page, as originally filed.

Application Number : 075156

Filing Date : July 12, 2002



Bangkok

หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่สามารถเข้าสู่ระบบได้ครบถ้วน ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายแบบพิมพ์หนังสือระบุหมายเรื่องกำกับด้วยหัวขอที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติมลงกล่องล่างด้าน

#### 8. การยืนคำชี้控นของราชอาณาจักร

**หมายเหตุ** บุคคลใดที่นับถือสิทธิบัตรการประดิษฐ์หรือการขอแบบแผ่นผลิตภัณฑ์ หรืออนุสิทธิบัตร โดยการแสดงข้อความอ้างเป็นเท็จแก่หนังงานเจ้าหน้าที่ เพื่อให้ได้ใบสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร ต้องร่วงโภชนาคนิเวศน์ในเกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือตั้งจำทั้งปรับ

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

องค์ประกอบดั่งปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดพร้อมบริโภค<sup>1</sup>  
ที่ตอบสนองต่อภาระนอนได้อย่างไร้ซึ้ง

**สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์**

5 การประดิษฐ์นี้อยู่ในสาขาวิชาเคมีในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการกับดั่งปัจจัย (Indicator) อายุการเก็บรักษาหรืออายุการวางจำหน่ายผักและผลไม้สดพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระนอนได้อย่างไร้ซึ้ง และการเดรียมและการผลิตดั่งปัจจัย ซึ่งเกี่ยวข้องกับสาขาเกษตร สาขateknology หลังการเก็บเกี่ยว และเทคโนโลยีการบรรจุ

**ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง**

10. ปกติผักผลไม้สดที่ผ่านกระบวนการตัดแต่ง เพื่อให้สามารถพร้อมบริโภคได้ทันท่วงที ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ไม่มีเวลาเตรียมเอง โดยเฉพาะสังคมเมือง จนสามารถส่งออกจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ นำเงินตราเข้าประเทศได้เป็นจำนวนมาก ภายใต้ประเทศการผลิตผักและผลไม้สดพร้อมบริโภคเพิ่มขึ้นตามการเจริญหรือการขยายตัวของสังคมเมือง ปัญญาที่เกิดขึ้นกับผลผลิตเหล่านั้นคือ ยังไม่สามารถตอบอายุการเก็บรักษาหรือว่าจำหน่ายที่แน่นชัดได้ ผู้ประกอบการมักบรรจุในภาชนะที่เป็นถุงฟอยล์แล้วห่อหุ้มด้วยพิล์มพลาสติก ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากในประเทศยังไม่มีการพัฒนาวัสดุที่เหมาะสมต่อการบรรจุผลผลิตที่กล่าวแล้ว จนทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นเสื่อมสภาพ (Senescence) เร็วขึ้น อาจเร็วกว่าที่ควรจะเป็นตามที่ผู้ประกอบการคาดการณ์แล้วติดฉลากบอกวันหมดอายุ

15. ในสภาพการบรรจุหรือห่อหุ้มดังที่กล่าวแล้วนั้นถูกเรียกเป็นสากระหว่างในสภาพบรรจุภายนอกอากาศดัดแปลง(Modified Atmosphere Packaging) เรียกสั้นๆว่า MAP ซึ่งมีอยู่สองลักษณะด้วยกันคือ ลักษณะคือลักษณะ Active MAP และ Passive MAP ผักและผลไม้สดที่บรรจุอยู่ในภาชนะใดๆ ก็ตามจะมีลักษณะ Passive MAP คือในสภาพที่บรรจุแล้วหีบห่อแล้วนั้น ผลิตภัณฑ์ยังมีการหายใจและการหายใจ การสร้างกําชา carcass บนได้อย่างไร้ซึ้งในภาชนะอยู่ตลอดเวลา และใช้กําชออกซิเจนในภาชนะบรรจุนั้นๆ ไป หากไม่มีการเปลี่ยนออกซิเจนและภาชนะได้อย่างไร้ซึ้งกับบรรจุภายนอกที่เหมาะสมแล้ว จะทำให้เกิดสภาพการหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจน (anaerobic respiration) จนทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นเสื่อมสภาพ (Senescence) หรือเสื่อมคุณภาพการ

บริโภคเร็วขึ้น ซึ่งແປรັດຕາມປຣິມາຟກໍາຊອກຫຼິເຈນທີ່ລົດລົງແລກກໍາຮັບອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍ  
ທີ່ຖືກສ້າງຂຶ້ນກາຍໃນການະບຽບຮູ່

### ລັກນະນະແລກວາມມຸ່ງໝາຍຂອງການປະດິບິນ

5                   ດັ່ງນັ້ນວັດຖຸປະສົງຄໍຂອງການປະດິບິນດັ່ງກ່າວນີ້ເພື່ອ ຈັດທຳດ້ວນມື່ງຂໍ້ອາຍຸການເກີນ  
ຮັກໜາ ຈາກການທຳປົງກິດປົງກິດຮ່ວ່າງອົງຄໍປະກອບຂອງດ້ວນມື່ງຂໍ້ກັນກໍາສົກລົງອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍ  
ທີ່ພລິດກັນທີ່ນັ້ນຄາຍອອກມາ

10                  ວັດຖຸປະສົງຄໍທຳນອງເດືອກກັນຂອງການປະດິບິນເພື່ອຈັດຫາວັດຖຸທີ່ເປັນ ອິນທີ່ສາ  
ແລກອິນທີ່ສາ ທີ່ເປັນດ້ວຍດັບແລ້ວແມ່ໄໝທຳປົງກິດກັນອົງຄໍປະກອບຂອງດ້ວນມື່ງຂໍ້ ຮົມທັງ  
ກໍາສົກລົງອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍ ໃນການະບຽບຮູ່

15                  ຕາມວັດຖຸປະສົງຄໍນີ້ ວັດຖຸປະສົງຄໍຂ້າງດັ່ງຈະບຽບຮູ່ໄດ້ຈະດ້ອງຈັດຫາວັດຖຸທີ່ເໝາະສົມ  
ທີ່ໃຫ້ກໍາສົກລົງອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍຜ່ານເຂົາອອກໄດ້ສະດວກພອທີ່ຈະທຳໃຫ້ເກີດປົງກິດທີ່ສມນູບຮົດ  
ກັບດ້ວນມື່ງຂໍ້ ເພື່ອທີ່ຈະບຽບຮູ່ດ້ວຍດັບແລ້ວ ໄນໄຫ້ໄປບັນເນື້ອກັນ  
ພລິດກັນທີ່ນັ້ນຄາຍອອກມາ

### ການເປີດແຜຍການປະດິບິນໂດຍສມນູບຮົດ

15                  ຜັກຜລໄມ້ດັດແຕ່ງພວ້ມບຣິໂກດເມື່ອບຽບຮູ່ໃນຮ່ວ່າງການຈໍາໜ່າຍຜັກຜລໄມ້ດັ່ງກ່າວ  
ເກີດກາຫຍາໄຈໃຫ້ກໍາສົກລົງອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍອອກມາຊື່ຈະສັງຜລໃຫ້ຜັກຜລໄມ້ດັ່ງກ່າວເກີດ  
ກາເສື່ອມສກາພໃນທີ່ສຸດ                 ວັນທີທີ່ນັ້ນກະຍາວັດຖຸການເກີນຮັກໜາໄມ້ສາມາດຄົນມື່ງນອກ  
ລັກນະນະການເປົ້າແລ້ວແປ່ງໄດ້ຂຶ້ນກາຍໃນໄດ້         ຜູ້ປະດິບິນຈຶ່ງໄດ້ສຶກໜາກາດລອງຫາດ້ວນມື່ງຂໍ້ທີ່  
ໜ້າຍນອກລັກນະນະການເປົ້າແລ້ວແປ່ງໄດ້ຂຶ້ນກາຍໃນໄດ້         ໂດຍດ້ວນມື່ງຂໍ້ດັ່ງກ່າວຈະຕອບສູນອຸນຕ່ອ  
ປຣິມາຟກໍາສົກລົງອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍທີ່ເກີດຂຶ້ນກາຍໃນການະບຽບຮູ່ຜັກຜລໄມ້         ກຳໃຫ້ສາມາດ  
ປົນມອງລັກນະນະການເປົ້າແລ້ວແປ່ງໄດ້ຂຶ້ນກາຍໃນ         ບັດນີ້ຜູ້ປະດິບິນຈຶ່ງໄດ້ຄັນພບອົງຄໍປະກອບ  
ດ້ວນມື່ງຂໍ້ອາຍຸການເກີນຮັກໜາຜັກຜລໄມ້ສົດພວ້ມບຣິໂກດທີ່ຕອບສູນອຸນຕ່ອກໍາສົກລົງອຸນໄດ້  
ອອກໃຫ້ດໍ ສິ່ງມີອົງຄໍປະກອບດັ່ງນີ້

- 25                  1. ດ້ວນມື່ງຂໍ້ (Indicator) ອັນໄດ້ແກ່ ເມທີລເຣດ (Methyl red) ບຣອມໄກມອລບູລ  
(Bromthymal blue) ທີ່ຮະດັບຄວາມເຂັ້ມຂັ້ນຮ້ອຍລະ 0.001 ຄື່ງ ຮ້ອຍລະ 1.0 ໂດຍ  
ນ້ຳໜັກ ສິ່ງທຳນັກທີ່ເປັນດ້ວນມື່ງຂໍ້ທີ່ສາມາດເປົ້າແລ້ວແປ່ງໄສໄດ້ຕາມຮະດັບຄວາມ  
ເຂັ້ມຂັ້ນຂອງກໍາສົກລົງອຸນໄດ້ອອກໃຫ້ດໍ  
2. ເກລືອທີ່ທຳນັກທີ່ເປັນນັຟເພົວຮັກໜາ ອັນໄດ້ແກ່  $\text{NaHCO}_3$  ໃນປຣິມາຟຮ້ອຍລະ 0.001  
ຄື່ງ ຮ້ອຍລະ 1.0 ໂມລຕ່ອລິດຮັກໜາ ສິ່ງທຳນັກທີ່ເປັນດ້ວຍຮັກໜາສມດລູກຂອງດ້ວນມື່ງຂໍ້ໄ້

หน้า 3 ของจำนวน 4 หน้า

อยู่ในระดับความเข้มข้นของกิ๊ฟาร์บอนไดออกไซด์ระดับที่สามารถยอมรับได้

- 5 3. สารประกอบพากพีโนลิก อนุพันธ์ของฟีโนลิก ที่ได้จากพืช หรือจากการสังเคราะห์ อันได้แก่ แอนโทไซยานิน (anthocyanin) อนุพันธ์ของฟลาโวนอยด์ (flavonoid derivative) และเบต้าเลี่ยน (betalien derivative) คลอโรฟิลล์ (chlorophyll) แคโรทีโนย (carotenoid) และ ไลโคพีน (lycopene) ที่ระดับความเข้มข้อร้อยละ 0.001 ถึงร้อยละ 10 โดยน้ำหนักเป็นดัबบงซึ่งที่ได้มาจากการหมักดอง
- 10 4. น้ำ เป็นดัबบ้ำละลายขององค์ประกอบข้างต้น เมื่อทำการผสมองค์ประกอบข้างตันดังกล่าวเข้าด้วยกันจะได้สารละลายเริ่มต้นเป็นสีเหลือง สีเขียว สีน้ำเงินหรือสีม่วง ขึ้นอยู่กับชนิดและสัดส่วนขององค์ประกอบเริ่มต้น

ด้วยการย่างสูตรองค์ประกอบของดับบงซึ่งอายุการเก็บรักษาผักผลไม้สดดัดแต่งพร้อมบริโภค

15	Methyl red	0.01	กรัม
	Bromthymal blue	0.005	กรัม
	Anthocyanin	0.01	กรัม
	NaHCO <sub>3</sub>	0.42	กรัม
	น้ำ	เป็นดับบ้ำละลาย	

- 20 20 เมื่อได้สารละลายองค์ประกอบดับบงซึ่งอายุการเก็บรักษาผักผลไม้สดดัดแต่งพร้อมบริโภคแล้ว ทำการเตรียมเป็นชั้นวัตถุที่พร้อมบรรจุในภาชนะบรรจุผักผลไม้ โดยองค์ประกอบในการเตรียมเป็นชั้นวัตถุมีดังนี้

- 25 1. สารละลายองค์ประกอบดับบงซึ่งอายุการเก็บรักษาผักผลไม้สดดัดแต่งพร้อมบริโภคข้างต้น
2. ดับดูดซับ ซึ่งมีลักษณะเป็นดับดูดซับที่เป็นเส้นใยพีชทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งสูญหัว หรือใช้ดับดูดซับที่เป็นอินทรีย์สารและอินทรีย์สารที่ไม่ทำปฏิกิริยากับองค์ประกอบดับบงที่ได้ดับหึงให้เสียคุณสมบัติในการทำปฏิกิริยากับกิ๊ฟาร์บอนไดออกไซด์
3. ถุงหรือซองบรรจุที่เป็นพลาสติกหรือเส้นใยพีชหรือวัตถุโปร่งแสงผลิตมาจากแป้ง ที่มีคุณสมบัติโปร่งแสงและให้กิ๊ฟาร์บอนไดออกไซด์ซึ่งผ่านได้

เมื่อได้ชั้นวัดถูกที่บรรจุเป็นชั้นเรียบรองร้อยแล้ว นำไปปูบรรจุลงในภาชนะที่บรรจุผักผลไม้สด ตัดแต่งพร้อมบริโภค เมื่อระดับความเข้มข้นของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในภาชนะ บรรจุผักผลไม้มีการเปลี่ยนแปลงไปถึงระดับที่ไม่สามารถยอมรับได้ ด้วยเช่นกัน การเก็บรักษาจะจะตอบสนองโดยการเปลี่ยนแปลงสีไปเป็น สีส้ม สีชมพู หรือสีแดง ขึ้นอยู่กับสัดส่วนและสีขององค์ประกอบในเริ่มต้นของด้วยเช่นกัน ล่าวทำให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจได้ว่าควรที่จะบริโภคผักผลไม้ดังกล่าวหรือไม่

วิธีการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้ในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

บทสรุปการประดิษฐ์

กรรมวิธีการเดรียมหรือผลิตองค์ประกอบของตัวบ่งชี้อย่างการเก็บรักษาผักผลไม้  
สดพร้อมบริโภค ที่ทำปฏิกริยา กับ ก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ และวัสดุหรือวัตถุที่เป็นตัว  
ดูดซับที่ไม่ทำปฏิกริยา กับ ตัวบ่งชี้ และ ก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ ในภาชนะบรรจุ และ  
ภาชนะบรรจุ ตัวดูดซับที่ดูดซับตัวบ่งชี้ไว้ ซึ่ง เป็นวัสดุที่ มีคุณสมบัติให้ ก้าช  
คาร์บอนไดออกไซด์ ในภาชนะบรรจุ ผ่านเข้ามา ทำปฏิกริยา กับ ตัวบ่งชี้ ที่ถูกดูดซับอยู่ใน  
ตัวดูดซับ ได้สมบูรณ์

ข้อถือสิทธิ

- องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ ประกอบด้วย เมทธิลเรด (methyl red) และหรือ บромไทดอลบลู (Bromthymal Blue) และหรือ สารละลายน้ำฟเฟอร์ของ  $\text{NaHCO}_3$  และหรือ สารฟีโนลิก และหรืออนุพันธุ์ของฟีโนลิก และหรือน้ำ และหรือตัวดูดซับ ถุงแมกนีเตรียมชุด ชุดที่ ๑๗ บด ๔๗๘ ในการดาวน์โหลด ชุดที่ ๒๐
  - องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ตามข้อถือสิทธิ ๑ ใช้องค์ประกอบแต่ละชนิดมาผสมกัน หรือใช้ชนิดเดียว
  - องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ตามข้อถือสิทธิ ๑ ถึง ๒ ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้มเทลเรด (methyl red) ในปริมาณร้อยละ ๐.๐๐๑ ถึง ๑.๐ โดยน้ำหนัก
  - องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ตามข้อถือสิทธิ ๑ ถึง ๓ ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้น้ำใบมอโลบลู (Bromthymal Blue) ในปริมาณร้อยละ ๐.๐๐๑ ถึง ๑.๐ โดยน้ำหนัก
  - องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ตามข้อถือสิทธิ ๑ ถึง ๔ ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้สารละลายน้ำฟเฟอร์ของ  $\text{NaHCO}_3$  ในปริมาณร้อยละ ๐.๐๐๑ ถึง ๑.๐ โมลต่อลิตร
  - องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ตามข้อถือสิทธิ ๑ ถึง ๕ ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้สารฟีโนลิก และหรืออนุพันธุ์ของฟีโนลิก ที่ได้จากการสังเคราะห์ ได้แก่ แอนโกลาเซียนิน (anthocyanin) อนุมพันธุ์ของ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoid derivative) และหรือ เบตาเลียน Batalian และหรือสารอนุพันธุ์ของเบตาเลียน (Batalian derivative) และหรือคลอโรฟิลล์ (chlorophyll) และหรือไลโคพีน (lycopene) และหรือ แคโรทีโนยด (carotenoid)
  - องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ดอนส่องต่อก้าชาร์บอนไดออกไซด์ตามข้อถือสิทธิ ๑ ถึง ๖ ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้สารฟีโนลิก และหรืออนุพันธุ์ของฟีโนลิก ที่ได้จากการสังเคราะห์ ในปริมาณร้อยละ ๐.๐๐๑ ถึง ๑๐ โดยน้ำหนัก

หน้า 2 ของจำนวน 2 หน้า

8. องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 7 ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้น้ำเป็นตัวทำลายละเอียดเพื่อให้สารละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
9. องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 8 ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้ดูดซับที่เป็นเส้นใยพิช ที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการทำให้เส้นใยบริสุทธิ์ วัสดุที่เป็นอินทรีย์สารและอนินทรีย์สาร
10. องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>) ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 9 ข้อใดข้อหนึ่ง ใช้ดูดซับที่เป็นอินทรีย์สารและอนินทรีย์สารที่ไม่ทำปฏิกิริยา กับองค์ประกอบด้วยตัวหนึ่งให้เสียคุณสมบัติในการทำปฏิกิริยา กับภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>)
11. องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>) ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 10 ข้อใดข้อหนึ่ง ถุงและหรือซองบรรจุเป็นพลาสติก และหรือเส้นใยพิช และหรือวัสดุไปร่วงแสงที่ผลิตมาจากแป้ง มีคุณสมบัติไปร่วงแสงที่สามารถให้ภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>) ซึ่งผ่านได้
12. องค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>) ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 10 ข้อใดข้อหนึ่ง ทำปฏิกิริยา กับภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>) และเปลี่ยนสีจากโทนสีเขียว ทึบงอกว่า วัยังมีคุณภาพดีอยู่ ไปเป็นสีโทนสีส้มและหรือโทนสีส้มแดงและหรือโทนแดง เพื่อบอกว่าผลิตภัณฑ์นั้นๆ หมดอายุการเก็บรักษาและหรือการวางจำหน่าย
13. กระบวนการผลิตองค์ประกอบด้วยปัจจัยการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่ตอบสนองต่อภาระน้ำหนักตัวตามข้อถือสิทธิ (CO<sub>2</sub>) ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 10 ข้อใดข้อหนึ่ง กระบวนการผลิต นำองค์ประกอบที่ผสมกันดีแล้ว นำดูดซับไปปูนหรือแซ่ แล้วนำมานำรูในถุงหรือซอง
14. ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้จากการกระบวนการตามข้อถือสิทธิ 13
15. ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ตามข้อถือสิทธิ 14 ที่เป็นด้วยปัจจัยที่เหมาะสมในการออกแบบอย่างการเก็บรักษาหรือวางจำหน่ายผักและหรือผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค โดยบรรจุไว้ภายในภาชนะที่บรรจุ
16. การใช้ด้วยปัจจัยที่เหมาะสมในการออกแบบอย่างการเก็บรักษาหรือวางจำหน่ายผักและหรือผลไม้สดและหรือผักและหรือผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค